I'm human

Sjokoladekake uten melk og egg

Langpanne sjokoladekake uten egg og melk. Glutenfri sjokoladekake uten egg og melk. Saftig sjokoladekake uten egg og melk. Sjokoladekake uten egg og melk det søte liv. Sjokoladekake uten egg melk og gluten. Møllerens sjokoladekake uten egg og melk. Pannekaker uten egg og melk. Sjokoladekake uten egg melk og nøtter. Sjokoladekake uten egg melk og hvetemel. Sjokoladekake uten egg.

Som vi oppdaget en felles venninne, var kakken bare too god at jeg måtte få oppskriften på den. En stor plus er at alt skal i en bolle og kan røres enkelt sammen med en slikkepott. Ingen maskiner og pisking av egg og smør, så lite oppvask = + i boken Denne kan enkelt lages i glutenfri versjon, da du bytter ut hvetemelet med like mye fint glutenfritt mel/kakemel. Kaken er fylt og pyntet med deilig sjokoladekrem. Men du kan selvsagt fylle den med kremen du liker best. Cook Time 1 time 40 minutter Total Time 1 time 45 minutter Sikt de tørre ingrediensene i en stor bolle. Ha på eddiken, smøret og hell vannet over det hele. Stek i smurt form 22-24 cm midt i ovnen ved 150-160 grader i ca 1-1,5 time. Rør sammen smøret og de tørre ingrediensene. Ha i væsken, bland den inn, og kjør i kjøkkenmaskin en stund til kremen er lett og fin. La kaken avkjøle helt. Del kaken i 2 eller 3 deler og fyll den og smør utsiden med sjokoladekrem. Så er det bare å pynte slik du ønsker det. Denne kaken smaker enda bedre dagen etterpå.